

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

E-mail:

ที่อยู่สำหรับส่งใบเสร็จ.....

โทรศัพท์/มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)

- สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 4,485.98 + 314.02 (Vat7%) = 4,800 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคา 4,859.81 + 340.19 (Vat7%) = 5,200 บาท

การจัดอาหาร อิสลาม มังสวิรัติ ทั่วไป

วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทหอมทรัพย์ 1. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ 2. ธนาคารทหารไทย เลขที่ 069-2-62661-7 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ e-mail : seminar@fostat.org

◆กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนอบรม 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าวสมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ◆สมาคมฯ ได้รับ การยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



ลงทะเบียนOnline



เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษา และการกำหนดอายุผลิตภัณฑ์อาหาร

Shelf Life Extension and Dating

วิทยากร : ผศ.ดร. รชชา เทพษร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

วันที่ 20 - 21 มีนาคม 2568 เวลา 09.00-16.30 น.

อาคารสถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตู๋ปณ. 1037 ปทพ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 

สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษา และการกำหนดอายุ ผลิตภัณฑ์อาหาร (Shelf Life Extension and Dating)

หลักการและเหตุผล ผู้ผลิตอาหารย่อมต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษา ยาวนานเพียงพอต่อระยะเวลาในการวางจำหน่ายสินค้า เนื่องจากคุณภาพของอาหารที่ผ่าน กระบวนการแปรรูป ภายหลังจากการผลิตจะมีอายุการเก็บที่แตกต่างกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับ กระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง สภาพแวดล้อม ณ จุดต่างๆ

สาเหตุสำคัญที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากจุลินทรีย์ ดังนั้นหลักในการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารคือ การควบคุมคุณภาพตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง และการ จัดจำหน่ายอย่างเหมาะสม ตลอดจนการใช้ส่วนผสมบางชนิดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เพื่อให้อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว มีคุณภาพและความปลอดภัย อีกทั้ง ปัจจุบันมีความต้องการขยายตลาดใหม่ๆ ของผู้ผลิตอาหารเพิ่มขึ้น การยืดอายุการเก็บ ผลิตภัณฑ์ จึงเป็นการเพิ่มความสามารถด้านการแข่งขันในตลาด โดยผู้ผลิตต้องใส่ใจ เรื่องความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารเป็นหลัก รวมถึงข้อแตกต่างด้านกฎหมายของ ผู้บริโภคในแต่ละประเทศร่วมด้วย

สมาคมฯ จึงได้จัดการสัมมนาขึ้น เพื่อให้ผู้ที่สนใจ หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับความรู้ แลกเปลี่ยนความรู้และเทคนิค เพื่อนำไปใช้ในภาคอุตสาหกรรมอาหารต่อไป

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร ผู้ที่เกี่ยวข้อง อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้ที่มีความ สนใจในหลักสูตร



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <http://bit.ly/3Z7RpON>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362 โทรสาร 02 942 8527

Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

โปรแกรมสัมมนา

ส่วนที่ 1 กระบวนการเสื่อมสภาพ และปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษา อาหาร (Deteriorative Processes and Factors Influencing Shelf Life)

- 1.1 การเสื่อมเสียทางจุลชีววิทยา (Microbiological Spoilage)
- 1.2 การเสื่อมเสียทางเคมี และความไม่คงตัวกายภาพ (Chemical Deterioration and Physical Instability)
- 1.3 ผลกระทบของการเก็บรักษา การขนส่ง การจัดสินค้า และ ผู้บริโภค ต่ออายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร (Effects of Food Storage, Distribution, Display, and Consumer Handling on Shelf Life)

ส่วนที่ 2 วิธีการประเมินความคงตัว และอายุการเก็บรักษาอาหาร (Methods for Shelf Life and Stability Evaluation)

- 2.1 การออกแบบการเก็บตัวอย่าง (Food Storage Trials)
- 2.2 เทคนิคการกำหนดอายุการเก็บรักษาอาหาร (Shelf Life Dating Technique)
 - 2.2.1 พื้นฐานจลนพลศาสตร์ปฏิกิริยาเคมี (Fundamental of Chemical Kinetics)
 - 2.2.1 การใช้สมการของอาร์เรเนียส (Arrhenius Equation)
 - 2.2.2 การประยุกต์ใช้ค่า Q10 (Application of Q10)

ส่วนที่ 3 เสถียรภาพ และอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร (Stability and Shelf Life or Particular Food Products)

- 3.1 เครื่องดื่ม (Beverages)
- 3.2 ผลไม้ และผัก (Fruits and Vegetables)
- 3.3 ขนมอบ และขนมหวาน (Bakery and Confectionery)
- 3.4 เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล (Meat and Seafood)
- 3.5 ไขมัน และน้ำมัน (Fat and Oil) สภาวะปกติ

ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม

เปิดรับจำนวนจำกัด!!